



No. 08-019269- -00013-0000

Fecha: 2012-11-13 14:43:17 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 412 REPOSPRESRECU Folios: 27

TOBOS

PROPIEDAD INTELECTUAL

Doctor

Pablo Felipe Robledo del Castillo

Superintendente De Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

E.

S.

D.

TOBOS ABOGADOS S.A.S.

Carrera 7C No. 138-19

Oficina 901 Bogotá D.C.

Colombia

NIT 900.367.556-3

Tel +57 1 812 3335

Cel +57 315 790 1662

Fax +57 1 812 3335

www.tobos.com.co

tobos@tobos.com.co

Referencia: Expediente No. 08-19269

Solicitante: Unilever N.V.

Titulo de la Invención: "Concentrado empacado para preparar un caldo,
sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado
comprende Xantan y Goma de Tara"

Opositor: Quala S.A.

RECURSO DE REPOSICIÓN

ANDREA TOBOS MATEUS, mayor de edad y vecina de Bogotá D.C., identificada como aparece al pie de mi firma, en mi condición de apoderada de la sociedad Quala S.A., domiciliada en Bogotá, D.C., Colombia, respetuosamente me dirijo a usted con el fin de interponer RECURSO DE REPOSICIÓN contra la Resolución No. 56194 de fecha 26 de septiembre de 2012, notificada por Listado Único de Notificaciones de Propiedad Industrial No 439 del 02 de octubre de 2012 desfijado el 02 de noviembre de 2012, con el propósito de que se revoque la mencionada resolución.

1. PETICION

1.1. Que se declare fundada la oposición presentada el día 26 de noviembre de 2009 por la sociedad Quala S.A.

1.2. Que se revoque la Resolución No. 56194 de fecha 26 de septiembre de 2012, y en su lugar, se deniegue la patente para el invento titulado "Concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende Xantan y Goma de Tara" según se solicitó en el expediente administrativo No. 08-19269.

2. HECHOS

2.1. El día 25 de febrero de 2008, la empresa Unilever N.V. presentó solicitud de patente ante la Superintendencia de Industria y Comercio -SIC- para la invención: "Concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende Xantan y Goma de Tara", se le asignó el número de radicación 08-19269. Al momento de la presentación, la solicitud contenía 13 reivindicaciones.

2.2. La solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial No. 607 del 31 de agosto de 2009.

2.3. El 5 de octubre de 2009, la Dra. Alicia Lloreda Ricaurte, apoderada de Unilever N.V., radicó solicitud de elaboración del examen de patentabilidad para la invención.

2.4. La sociedad Quala S.A. radicó oposición a la solicitud de patente de Unilever el día 26 de noviembre de 2009 con fundamento en la falta de nivel inventivo de acuerdo con el artículo 18 de la Decisión 486.

2.5. El examen de fondo para la invención se emitió mediante oficio No. 8707 y fue notificado por fijación en lista del 30 de mayo de 2012. Este examen contenía observaciones de falta de nivel inventivo de las reivindicaciones 1, 7 y 12 con fundamento en las publicaciones de patentes US20030044503 y US4647470, esta última también citada por el opositor como fundamento de falta de nivel inventivo de la invención.

2.6. El 24 de agosto de 2012, la sociedad solicitante presenta respuesta al examen de patentabilidad adjuntando un nuevo juego de reivindicaciones 1 a 15 que reemplazan a las originalmente presentadas.

2.7. Ese Despacho emite la Resolución No. 56194 de fecha 26 de septiembre de 2012, por medio de la cual otorga la patente para la invención "Concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende Xantan y Goma de Tara" por considerarla que cumple con los requisitos de patentabilidad de acuerdo con la Decisión 486 y declara infundada la oposición argumentando que el opositor falló en demostrar porque el objeto de la solicitud carece de nivel inventivo y porque no se suministraron efectos técnicos que permitieran realizar un juicio respecto a la falta de nivel inventivo.

3. FUNDAMENTO DEL RECURSO

3.1. La oposición presentada por la sociedad Quala S.A. si está válidamente sustentada y los documentos que fundamentan la oposición si son relevantes para desvirtuar el nivel inventivo del "Concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende Xantan y Goma de Tara".

Después de analizar la oposición y la respuesta ofrecida por el solicitante, el Examinador considera lo siguiente:

“Por su parte, el solicitante responde sobre los argumentos y documentos citados por la opositora; mencionando que estos no pueden ser considerados porque hacen referencia a propósitos, aplicaciones y problemas diferentes a los señalados por el solicitante puesto que estos documentos corresponden a sistemas gelificantes terciarios que permiten obtener productos análogos a la carne y confitería listos para ser consumidos y no al campo de los concentrados secos del tipo cubos para caldo. Argumenta el solicitante, que ninguno de los documentos señalados por el opositor enseña que la forma de gel corresponde al formato adecuado para preparar un concentrado saborizante que puede incluir ingredientes en líquido y en sólido.

Analizadas las razones anteriormente expuestas, se concluye que el opositor falló en demostrar porqué el objeto de la solicitud carece de nivel inventivo como lo insinúa inicialmente. La sociedad opositora no suministra algún efecto técnico que permita realizar un juicio respecto a la falta de nivel inventivo”.

3.1.1. El documento US 4,647,470 (D1 en la oposición y D2 en el examen de patentabilidad elaborado por la SIC) sí afecta el nivel inventivo de el concentrado empacado de Unilever.

Los datos de esta publicación de patente son:

Publicación No. US 4,647,470

Fecha de publicación: 03 de marzo de 1987

Título de la Invención: “Low-acetyl gellan gum blends ”

Solicitante: MERCK & CO INC

Inventores: SANDERSON, George R; CLARK, Ross C; CLARE, Ken y PETTITT, David J.

La invención publicada en US 4,647,470 fue considerada relevante en el análisis de patentabilidad que hizo ese Despacho para la presente solicitud, y precisamente el Examinador de la SIC en el resultado de examen de patentabilidad concluyó que la solicitud de Unilever, y particularmente las reivindicaciones 1, 7 y 12, carecían de nivel inventivo debido a las enseñanzas contenidas en US 4,647,470 (D1 en la oposición y D2 en el examen de patentabilidad elaborado por la SIC)¹.

La invención US 4,647,470 divulga, un producto comestible gelificado que posee una matriz en la que se encuentran uno o más ingredientes alimenticios dispersos en ella como por ejemplo: verduras, frutas, carne, pescado, azúcar, leche y mezcla de ellos; y además, una mezcla de agentes gelantes (xantan/galactomanano) en donde el galactomanano puede ser goma de algarrobo o tara. (Ver Columna 3, líneas 7 a 16 de la publicación).

Específicamente, la reivindicación 1 muestra una composición gelificada que comprende una mezcla de gelantes Xantan(A)/Galactomanano(B) en las proporciones en peso de (A):(B) de 95:5 a 5:95 donde la

¹ Oficio No. 8707 del 30 de mayo de 2012, expediente No. 08-19269, página 155.

proporción xantan/galactomanano varia en el rango de 4:1 a 1:4 y el galactomanano es goma de algarrobo o goma de tara.

Así mismo, en la reivindicación 3 del mismo documento US 4,647,470 establece que el galactomanano es goma de tara.

Finalmente, esta publicación divulga un gel acuoso que comprende 0.1% a 1.5% (en peso) de la mezcla de la composición gelificante en la reivindicación 5 con lo cual es equivalente a los rangos especificados para el agente gelificante del concentrado empacado de Unilever.

El objeto de la invención de Unilever es un concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, en donde uno de sus componentes es un agente gelificante que precisamente comprende la combinación de xantan y goma de tara según se había publicado previamente en la patente US 4.647.470.

El rango más amplio reclamado por Unilever para la cantidad de agente gelificante es 0.8% a 2.5%, y preferiblemente 1 a 2% y más preferiblemente 1.2% - 1.8% todos estos rangos de porcentaje en peso con base en el contenido de agua del concentrado; la publicación US. 4.647.470 divulga que la cantidad de agente gelificante (goma de xantan y tara) es de 0.1% a 1.5% calculado con base en peso del producto, con lo cual el porcentaje utilizado por Unilever está en el mismo nivel que el que ya se había divulgado en el documento US 4.647.470 producto comestible gelificado como el de Unilever.

En consecuencia, para la época de desarrollo del concentrado de Unilever existían divulgaciones como el documento US 4,647,470 que permitían a un experto en la materia técnica correspondiente, llegar de manera obvia a la solicitud reclamada por Unilever.

3.1.2. El documento US 4,746,528 (D2 en la oposición) sí afecta el nivel inventivo de el concentrado empacado de Unilever.

Los datos de esta publicación de patente son:

Publicación No. US 4.746.528

Fecha de publicación: 24 de mayo de 1988

Título de la Invención: "Gel system"

Solicitante: MARS LTD

Inventores: PREST, Colin T; BUCKLEY, Keith.

Esta publicación se relaciona con sistemas gelificantes y específicamente, con un sistema de geles comestibles que pueden ser utilizados en productos de consumo humano o animal.

Esta invención se fundamenta en la producción de geles con alta elasticidad a partir de la combinación de goma xantano con una combinación terciaria (es decir de tres componentes principales) de (1) gelano, (2) goma de xantano y (3) goma de un galactomanano.

Particularmente, esta invención enseña composiciones gelificadas donde la goma de un galactomanano pueden ser: goma de algarrobo, goma de tara o goma de casia, en combinación con goma de xantano; tal y como se muestra en el resumen y las líneas 25-30 de la columna 2 del documento US 4,746,528 (D2 en la oposición). De esta manera, los agentes gelificantes que se enumeran en esta publicación hacen que sea obvia la combinación de xantano y goma de tara de la presente solicitud de patente.

No solo es obvia la combinación de dichos agentes gelificantes, sino también la cantidad de gelificante utilizado. Precisamente, la solicitud de Unilever reclama un contenido de 0,8 a 2,5% en peso de agente gelificante (basada en el contenido de agua del concentrado) que comprende la combinación de xantan y goma de tara; este porcentaje de 0,8 a 2,5% está incluido, tanto en su rango superior como en su rango inferior, dentro del rango previamente divulgado en US 4,746,528 (D2 en la oposición) que revela que la cantidad de total de gomas en el gel es de 0,1 a 5% en peso, basado en el peso de la fase acuosa (Ver Columna 2, líneas 42 a 44 y reivindicación 21 del documento US 4,746,528 (D2 en la oposición)).

Este documento US 4,746,528 (D2 en la oposición) enseña composiciones gelificables para uso alimentario en los que la combinación de gomas se utiliza para lograr una mejor calidad de gel, debido al efecto sinérgico que se ha demostrado con el uso de gomas de polisacáridos determinadas, específicamente se enseña que la goma de xantano no formará un gel por si sola pero en combinación con determinadas gomas de galactomanano, tales como: algarrobo, tara y gomas de cassia, que tampoco forman geles por sí solas, producen geles útiles (Ver Columna 1, líneas 38 a 58 del documento US 4,746,528 (D2 en la oposición)).

Por lo tanto, los geles de alimentos en la que el agente gelificante comprende una combinación de goma xantan y una goma de galactomanano, tal como goma de algarrobo, goma de tara o goma de casia, ya se conocían en el momento de la invención.

En cuanto a los rangos establecidos en la reivindicación 1 de la solicitud de Unilever, en donde se establece que cada uno de los agentes gelificantes estarán en una proporción 20-80% sobre la cantidad total de xantan + goma de tara; en el documento US 4,746,528 se establece que las proporciones de gelano: goma de xantano; galactomanano o goma de glucomanano: xantano y gelano: goma de galactomanano o glucomanano; se encuentran dentro del intervalo de 5:1 a 1:5; establece que

particularmente, las proporciones que se han encontrado particularmente ventajosas son gelano: goma de xantano: algarrobo o cassia o goma konjac de dentro del intervalo de 1:1 a 2:1 a aproximadamente 2 y especialmente 1:1.5:1.5. (Ver columna 2, líneas 44 a 52); estos rangos son equivalentes a los que pretende reclamar el solicitante.

Por lo anterior, este documento US 4,746,528 (D2 en la oposición) contiene enseñanzas valiosas para llegar de manera evidente al concentrado empacado de la sociedad Unilever que se desea proteger por patente en Colombia.

3.2. El documento US2003/044503 citado por el Examinador en su examen de patentabilidad como documento D1 continúa afectando el nivel inventivo del concentrado de Unilever a pesar de las modificaciones que se hayan hecho a la solicitud.

Los datos de esta publicación de patente son:

Publicación No. US2003/044503

Fecha de publicación: 06 de marzo de 2003

Título de la Invención: "Controlled-viscosity food flavoring system"

Solicitante: KERRY INC

Inventores: MORGAN, Ellen K; KLEMASZEWSKI, Joseph L; O'SULLIVAN, Maurice e IMMEL, Irwin W.

Este documento de patente fue mencionado por el Examinador colombiano en su análisis de patentabilidad en donde encontró que las enseñanzas contenidas en esta publicación, afectaban el nivel inventivo de las reivindicaciones 1, 7 y 12 de la solicitud de Unilever².

Este mismo documento US2003/044503 fue mencionado por el Examinador de la Oficina de Patentes de Estados Unidos al evaluar la solicitud paralela estadounidense (12/072,261) para el caso colombiano que ahora se evalúa.

En el examen emitido en el caso 12/072,261, el Examinador consideró que las enseñanzas contenidas en US2003/044503 afectaban el nivel inventivo de la solicitud de Unilever. Este caso en Estados Unidos está abandonado por no haberse respondido el examen de patentabilidad al que ahora hago referencia, tal y como se puede observar en el expediente electrónico que es accesible a través de la página de internet: <http://portal.uspto.gov/>

² *Ibidem*

Este documento US2003/044503 (D1 en el examen de patentabilidad colombiano), enseña composiciones base gel que pueden ser utilizadas para mejorar el sabor y la textura de productos alimenticios; el cual comprende 15 a 80 % en peso de agua del total del concentrado. Así mismo, en esta publicación se divulga que la composición puede tener de 0.1 a 60% de agentes saborizantes como sal (ver página 1 parágrafo 15).

De igual manera, en la página 3, parágrafo 42 de US2003/044503 (D1 en el examen de patentabilidad) se muestra que la composición puede estar empacada (ver página 3 párrafo 42 de D1), y que estos productos tendrán la consistencia de una gelatina empacada de arándano (Ver página 1, párrafos 1 y 13).

En el examen de patentabilidad, el solicitante compara el producto en gel de la presente solicitud con el producto obtenido en el ejemplo 1 del documento D1 y establece que este producto no es tipo gel, sino es un producto “tipo pasta”, con apariencia “dura”; hace la misma comparación con el producto obtenido en el ejemplo 2 del documento D1 y concluye que es un producto tipo “pastosa, pegajosa y fluida” . Es importante aclarar que lo que se está evaluando en esta oportunidad es la patentabilidad de las reivindicaciones presentadas por Unilever, y no la modalidad preferida del producto que se pretende proteger por patente y mucho menos se están comparando los productos de uno y otro documento; lo que se está haciendo es determinando sí, con las enseñanzas que se conocían el momento de desarrollar la invención, se podía obtener su resultado de una manera obvia o evidente.

Ahora en cuanto al ensayo comparativo hecho por la solicitante, pues es obvio que no va a obtener productos iguales al reclamado en esta solicitud por cuanto, además de todos los componentes comunes a los productos de Unilever y los de D1, en el ejemplo 1 se añade mantequilla en un porcentaje de 15% y en el ejemplo 2 se añade mezcla bbq al 15%, entonces estos son los componentes que le dan esta textura a los productos de los ejemplos 1 y 2 de D1; pero lo que es relevante es que en D1 ya se habían dado enseñanzas para lograr productos tipo gel que sirvieran de sazónadores, que contienen sal y otros particulados (verduras, queso, etc.), y que además contenían sal.

De esta manera, considero de manera respetuosa que la respuesta del solicitante del día 24 de agosto de 2012 no es suficiente para superar los problemas de nivel inventivo que presentan sus reivindicaciones dado que todas las características técnicas del concentrado ya habían sido divulgadas o eran fácilmente derivables de las mezclas en gel comestibles del estado de la técnica.

3.3. El nivel inventivo es diferente a la novedad e indicios de falta de nivel inventivo según la Guía para Examen de solicitudes de patente de invención y modelo de utilidad elaborada por la SIC.

Es importante aclarar que el solicitante en los argumentos ofrecidos a favor de su invención presenta explicaciones que responden a observaciones de falta de novedad y no de nivel inventivo.

En este punto, vale la pena mencionar lo que al respecto ha establecido la Dirección de Nuevas Creaciones de la SIC:

“Novedad y nivel inventivo son criterios diferentes. Una invención no es nueva, si cada uno de sus elementos, o características, están divulgados explícita o intrínsecamente en el estado de la técnica. Por tanto, hay novedad si existe cualquier diferencia entre la invención y la técnica conocida.

La invención no tiene nivel inventivo cuando la combinación de los elementos que proveen la solución está revelada en el estado de la técnica, es decir, no basta con la existencia de los elementos de manera aislada o individualmente considerados para concluir la falta de nivel inventivo, sino que ellos en su totalidad e integridad enseñen de manera evidente la manera de llegar a la solución al problema técnico.”³

En consecuencia, la solicitante falla al declarar que:

“(…) los argumentos y documentos citados por la opositora; mencionando que estos no pueden ser considerados porque hacen referencia a propósitos, aplicaciones y problemas diferentes a los señalados por el solicitante puesto que estos documentos corresponden a sistemas gelificantes terciarios que permiten obtener productos análogos a la carne y confitería listos para ser consumidos y no al campo de los concentrados secos del tipo cubos para caldo. Argumenta el solicitante, que ninguno de los documentos señalados por el opositor enseña que la forma de gel corresponde al formato adecuado para preparar un concentrado saborizante que puede incluir ingredientes en líquido y en sólido.”⁴

El objeto de las observaciones en la oposición y en el examen de patentabilidad no era la novedad de la solicitud, sino su falta de nivel inventivo; entonces decir que los documentos citados hacían referencia a propósitos, aplicaciones y problemas diferentes, tiene que ver con observaciones de falta de novedad en donde es pertinente demostrar las diferencias entre los documentos del estado de la técnica y de la invención; mientras que en el caso que nos ocupa, el solicitante debía demostrar porque no era obvio o evidente llegar a su invento a partir de las enseñanzas contenidas en los tres documentos citados por el examinador y el opositor que afectaban el nivel inventivo de su concentrado empacado. Así mismo, decir que su invención contenía niveles de sal no antes divulgados, no era acertado para una evaluación de nivel inventivo, en donde se habían mencionado documentos en los cuales se demostraba la existencia de composiciones tipo gel, con ingredientes como los de la invención reclamada, entre ellos sal (por ejemplo ver el documento US 4,647,470 citado en la oposición y en el examen de patentabilidad).

³ Guía para Examen de solicitudes de patente de invención y modelo de utilidad. Superintendencia de Industria y Comercio, Delegatura para la Propiedad Industrial, Dirección de Nuevas Creaciones. Bogotá D. C., Colombia, Diciembre 2011

⁴ Resolución 56194 del 26 de septiembre de 2012, página 2.

La Guía para Examen de solicitudes de patente de invención, determina ciertos criterios para determinar el nivel inventivo y en particular, señala unos indicios de falta de nivel inventivo que a continuación se mencionan:

- “- Agregar etapas conocidas en procesos o colocación de aparatos conocidos, funcionando sin alteración y sin efecto inesperado (yuxtaposición).*
- Extrapolación simple y directa de hechos conocidos.*
- Cambio de tamaño, forma o proporción, obtenido mediante ensayo pero sin efecto inesperado.*
- Intercambio de material por otro análogo conocido.*
- Uso de equivalentes técnicos conocidos y selección entre un número de posibilidades conocidas sin ningún efecto inesperado, dado que el resultado obtenido podría ser previsto por la persona normalmente versada en la materia.*
- **Equivalentes conocidos.***
- La simple selección de alternativas igualmente probables.*
- Simple reemplazo de una característica técnica por otra, que es obvio para la persona normalmente versada en la materia Por ejemplo: reemplazar el material de una estructura de aluminio por otro material que no aporta una ventaja significativa.*
- **Simple sustitución de un compuesto, para formar una nueva combinación sinérgica de dos compuestos específicos, en lugar de una combinación sinérgica de dos categorías de compuestos previamente conocida.***⁵ (Negrilla fuera de texto)

La solicitud de Unilever no cuenta con nivel inventivo puesto que corresponde a una sustitución de un compuesto, para formar una nueva combinación de dos compuestos específicos, en lugar de una combinación de dos categorías de compuestos previamente conocida.

El documento US2003/044503 enseña la combinación de goma de xantano con otras gomas como por ejemplo una goma galactomanano; sin embargo, este documento no muestra la combinación de goma xantano con goma tara. Sin embargo, la goma tara es un galactomanano como la goma guar y la goma de algarrobo.

El documento US 4,647,470 divulga, un producto comestible gelificado que posee una matriz en la que se encuentran uno o más ingredientes alimenticios dispersos en ella como por ejemplo: verduras, frutas, carne, pescado, azúcar, leche y mezcla de ellos; y además, una mezcla de agentes gelantes (xantan/galactomanano) en donde el galactomanano puede ser goma de algarrobo o tara. (Ver Columna 3, líneas 7 a 16 de la publicación).

El documento US 4,746,528 enseña de composiciones gelificadas para propósitos alimenticios, en donde la combinación de varias gomas le permite alcanzar una consistencia de gel mejorada; en este

⁵ Guía para Examen de solicitudes de patente de invención y modelo de utilidad. Superintendencia de Industria y Comercio, Delegatura para la Propiedad Industrial, Dirección de Nuevas Creaciones. Bogotá D. C., Colombia, Diciembre 2011, páginas 124 y 125.

documento se enseñan combinaciones de una goma gelano, goma xantano y un galactomanano en los cuales se incluye y así lo mencionan, la goma tara (ver columna 2, líneas 18 a 28).

Por lo tanto, si ya se conocía que las gomas galactomamano tenían propiedades gelificantes, y varias gomas de galactomanano, tales como tara, algarrobo y cassia se utilizan indistintamente en la fabricación de productos alimenticios gelificados, es decir son equivalentes funcionales, tal y como lo muestra el documento US 4,746,528 (D2 en la oposición) en la Columna 2, líneas 42-60); por lo que, habría sido evidente para un experto en la técnica en el momento en que se realizó el concentrado de Unilever haber utilizado un sustituto o equivalente funcional (es decir, un agente de gelificación basado en galactomanano, tal como goma de tara) por otro (es decir, otra goma de galactomanano como las que ya se habían divulgado en los documentos del estado de la técnica, incluida la goma tara) en la composición alimenticia que por ejemplo divulgan en US 2003/0044503.

Un experto con conocimientos en la técnica correspondiente hubiera estado motivado a para elegir una determinada goma de galactomanano para combinar con xantano con fundamento en costos y la disponibilidad de agentes de gelificación en el momento de la invención y llegar de manera obvia al concentrado empacado objeto de este análisis.

Según lo anterior, el concentrado empacado de la sociedad Unilever no representa ningún avance en el estado de la técnica que no se hubiera podido derivar de manera evidente a partir de los documentos que ya se conocían para la época en que se desarrollo el concentrado (tres documentos citados por la opositora y el Examinador) y en consecuencia, se concluye que dicho producto no cuenta con actividad inventiva.

En conclusión, los documentos presentados por la sociedad Quala S.A. en su oposición, si son relevantes para determinar la patentabilidad de la invención de Unilever que se estudia bajo el expediente No. 08-19269 y por lo tanto, solicito muy respetuosamente que se declare fundada la oposición radicada por mi poderdante Quala S.A. y en consecuencia, se niegue el derecho de patente para el invento "Concentrado empacado para preparar un caldo, sopa, salsa, jugo de carne o para uso como un condimento, el concentrado comprende Xantan y Goma de Tara."

3.4. Estado actual de las solicitudes paralelas a esta invención en otros países.

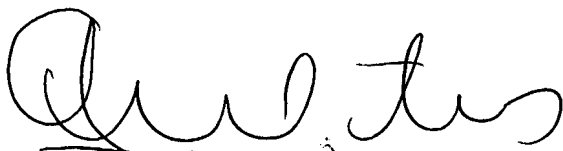
En la respuesta del examen de patentabilidad, el solicitante declaró que esta solicitud de patente había sido otorgada en Europa; sin embargo, aprovecho la oportunidad para informarle a ese Despacho que la solicitud para este mismo caso en Estados Unidos No. 12/072,261, está abandonada por cuanto el solicitante no presentó respuesta al examen de patentabilidad, en el cual se hicieron observaciones muy

similares a las presentadas en la oposición y examen de patentabilidad emitido por ese Despacho para este asunto.

4. NOTIFICACIONES

Recibiré notificaciones en mi oficina ubicada en la Carrera 7C No. 138-19 oficina 901 de la ciudad de Bogotá, D.C. Colombia.

Atentamente,



ANDREA TOBOS MATEUS

C.C. 52.223.325 de Bogotá

T.P. 148648

Anexos: Examen de patentabilidad efectuado en la solicitud de patente equivalente US
12/072,261



UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

UNITED STATES DEPARTMENT OF COMMERCE
United States Patent and Trademark Office
Address: COMMISSIONER FOR PATENTS
P.O. Box 1450
Alexandria, Virginia 22313-1450
www.uspto.gov

APPLICATION NO.	FILING DATE	FIRST NAMED INVENTOR	ATTORNEY DOCKET NO.	CONFIRMATION NO.
12/072,261	02/25/2008	Georg Achterkamp	F7976(V)-X	3660
201 7590 06/25/2010 UNILEVER PATENT GROUP 800 SYLVAN AVENUE AG West S. Wing ENGLEWOOD CLIFFS, NJ 07632-3100			EXAMINER CHAWLA, JYOTI	
			ART UNIT 1781	PAPER NUMBER
			NOTIFICATION DATE 06/25/2010	DELIVERY MODE ELECTRONIC

Please find below and/or attached an Office communication concerning this application or proceeding.

The time period for reply, if any, is set in the attached communication.

Notice of the Office communication was sent electronically on above-indicated "Notification Date" to the following e-mail address(es):

patentgroupus@unilever.com

Office Action Summary	Application No.		Applicant(s)		
	12/072,261		ACHTERKAMP ET AL.		
	Examiner		Art Unit		
JYOTI CHAWLA		1781			

-- The MAILING DATE of this communication appears on the cover sheet with the correspondence address --

Period for Reply

A SHORTENED STATUTORY PERIOD FOR REPLY IS SET TO EXPIRE 3 MONTH(S) OR THIRTY (30) DAYS, WHICHEVER IS LONGER, FROM THE MAILING DATE OF THIS COMMUNICATION.

- Extensions of time may be available under the provisions of 37 CFR 1.136(a). In no event, however, may a reply be timely filed after SIX (6) MONTHS from the mailing date of this communication.
- If NO period for reply is specified above, the maximum statutory period will apply and will expire SIX (6) MONTHS from the mailing date of this communication.
- Failure to reply within the set or extended period for reply will, by statute, cause the application to become ABANDONED (35 U.S.C. § 133). Any reply received by the Office later than three months after the mailing date of this communication, even if timely filed, may reduce any earned patent term adjustment. See 37 CFR 1.704(b).

Status

1) ☒ Responsive to communication(s) filed on 2/25/2008.

2a) ☐ This action is **FINAL**. 2b) ☒ This action is non-final.

3) ☐ Since this application is in condition for allowance except for formal matters, prosecution as to the merits is closed in accordance with the practice under *Ex parte Quayle*, 1935 C.D. 11, 453 O.G. 213.

Disposition of Claims

4) ☒ Claim(s) 1-22 is/are pending in the application.

4a) Of the above claim(s) _____ is/are withdrawn from consideration.

5) ☐ Claim(s) _____ is/are allowed.

6) ☒ Claim(s) 1-22 is/are rejected.

7) ☐ Claim(s) _____ is/are objected to.

8) ☐ Claim(s) _____ are subject to restriction and/or election requirement.

Application Papers

9) ☐ The specification is objected to by the Examiner.

10) ☐ The drawing(s) filed on _____ is/are: a) ☐ accepted or b) ☐ objected to by the Examiner.

Applicant may not request that any objection to the drawing(s) be held in abeyance. See 37 CFR 1.85(a).

Replacement drawing sheet(s) including the correction is required if the drawing(s) is objected to. See 37 CFR 1.121(d).

11) ☐ The oath or declaration is objected to by the Examiner. Note the attached Office Action or form PTO-152.

Priority under 35 U.S.C. § 119

12) ☒ Acknowledgment is made of a claim for foreign priority under 35 U.S.C. § 119(a)-(d) or (f).

a) ☒ All b) ☐ Some * c) ☐ None of:

1. ☒ Certified copies of the priority documents have been received.

2. ☐ Certified copies of the priority documents have been received in Application No. _____.

3. ☐ Copies of the certified copies of the priority documents have been received in this National Stage application from the International Bureau (PCT Rule 17.2(a)).

* See the attached detailed Office action for a list of the certified copies not received.

Attachment(s)

1) ☒ Notice of References Cited (PTO-892) 2) ☐ Notice of Draftsperson's Patent Drawing Review (PTO-948) 3) ☒ Information Disclosure Statement(s) (PTO/SB/08) Paper No(s)/Mail Date <u>5/28/08, 7/15/08</u>.	4) ☐ Interview Summary (PTO-413) Paper No(s)/Mail Date. _____. 5) ☐ Notice of Informal Patent Application 6) ☐ Other: _____.
--	---

DETAILED ACTION

Claims 1-22 are pending and examined in the current application.

Double Patenting

The **nonstatutory double patenting** rejection is based on a judicially created doctrine grounded in public policy (a policy reflected in the statute) so as to prevent the unjustified or improper timewise extension of the "right to exclude" granted by a patent and to prevent possible harassment by multiple assignees. A nonstatutory obviousness-type double patenting rejection is appropriate where the conflicting claims are not identical, but at least one examined application claim is not patentably distinct from the reference claim(s) because the examined application claim is either anticipated by, or would have been obvious over, the reference claim(s). See, e.g., *In re Berg*, 140 F.3d 1428, 46 USPQ2d 1226 (Fed. Cir. 1998); *In re Goodman*, 11 F.3d 1046, 29 USPQ2d 2010 (Fed. Cir. 1993); *In re Longi*, 759 F.2d 887, 225 USPQ 645 (Fed. Cir. 1985); *In re Van Ornum*, 686 F.2d 937, 214 USPQ 761 (CCPA 1982); *In re Vogel*, 422 F.2d 438, 164 USPQ 619 (CCPA 1970); and *In re Thorington*, 418 F.2d 528, 163 USPQ 644 (CCPA 1969).

A timely filed terminal disclaimer in compliance with 37 CFR 1.321(c) or 1.321(d) may be used to overcome an actual or provisional rejection based on a nonstatutory double patenting ground provided the conflicting application or patent either is shown to be commonly owned with this application, or claims an invention made as a result of activities undertaken within the scope of a joint research agreement.

Effective January 1, 1994, a registered attorney or agent of record may sign a terminal disclaimer. A terminal disclaimer signed by the assignee must fully comply with 37 CFR 3.73(b).

Claims 1-22 are provisionally rejected on the ground of nonstatutory obviousness-type double patenting as being unpatentable over Claims 1-24 of

Application/Control Number: 12/072,261

Page 3

Art Unit: 1781

copending Application No. 12/072278 in view of Prest et al. (US 4746528).

Although the conflicting claims are not identical, they are not patentably distinct from each other because the subject matter of Claims 1-24 of the conflicting copending Application differs from the current application in the type of gelling agent in the concentrate for preparing a billion, broth, soup etc. The gelling agent in the conflicting copending Application is xanthan gum and guar gum, and current application claims of xanthan and tara gum as gelling agent. Further gelling agents, such as guar gum and tara gum are well known in the art for producing gelled products and thus, are obvious variants of each other, as evidenced by **Prest et al. (US 4746528)**. Prest teaches of gelled compositions where glucomannan gums, such as, tara gum, cassia gum are used in combination with xanthan gum (see abstract and lines 25-30 Column 2), which makes the gelling agents recited in the two applications obvious variants of each other. Regarding the amount of gelling agent used the amount recited in the current application of 0.8 to 2.5 weight % based on water content of the concentrate includes values that overlap with 1 to 4 weight % based on water content of the concentrate, as recited in the conflicting copending Application. Thus, claims 1-22 of current application and claims 1-24 of conflicting copending Application overlap in scope.

This is a provisional obviousness-type double patenting rejection because the conflicting claims have not in fact been patented.

Claims 1-22 are provisionally rejected on the ground of nonstatutory obviousness-type double patenting as being unpatentable over Claims 1-21 of copending Application No. 12/072262 in view of Prest et al. (US 4746528).

Although the conflicting claims are not identical, they are not patentably distinct from each other because the subject matter of Claims 1-21 of the conflicting copending Application differs from the current application in the type of gelling agent in the concentrate for preparing a billion, broth, soup etc. The gelling agent in the conflicting copending Application is xanthan gum and cassia gum, and current application claims of xanthan and tara gum as gelling agent. Further gelling agents, such as guar gum and cassia gum are well known in the art for producing gelled products and thus, are

Application/Control Number: 12/072,261

Page 4

Art Unit: 1781

obvious variants of each other, as evidenced by **Prest et al. (US 4746528)**. Prest teaches of gelled compositions where glucomannan gums, such as, tara gum, cassia gum are used in combination with xanthan gum (see abstract and lines 25-30 Column 2), which makes the gelling agents recited in the two applications obvious variants of each other. Regarding the amount of gelling agent used both the applications recite 0.8 to 2.5 weight % based on water content of the concentrate. Thus, claims 1-22 of current application and claims 1-21 of conflicting copending Application overlap in scope.

This is a provisional obviousness-type double patenting rejection because the conflicting claims have not in fact been patented.

Claims 1-22 are provisionally rejected on the ground of nonstatutory obviousness-type double patenting as being unpatentable over Claims 1-15 of copending Application No. 11/990968 in view of Prest et al. (US 4746528).

Although the conflicting claims are not identical, they are not patentably distinct from each other because the subject matter of Claims 1-15 of the conflicting copending Application differs from the current application in the type of gelling agent in the concentrate for preparing a billion, broth, soup etc. The gelling agent in the conflicting copending Application is xanthan gum and locust bean gum, and current application claims of xanthan and tara gum as gelling agent. Further gelling agents, such as guar gum and carob or locust bean gum are well known in the art for producing gelled products and thus, are obvious variants of each other, as evidenced by **Prest et al. (US 4746528)**. Prest teaches of gelled compositions where glucomannan gums, such as, carob or locust bean gum, tara gum and cassia gum are used in combination with xanthan gum (see abstract and lines 25-30 Column 2), which makes the gelling agents recited in the two applications obvious variants of each other. Regarding the amount of gelling agent used the amount recited in the current application of 0.8 to 2.5 weight % based on water content of the concentrate is included in the amount of 0.1 to 10 weight % based on water content of the concentrate as recited in the conflicting copending Application. Thus, claims 1-22 of current application and claims 1-15 of conflicting copending Application overlap in scope.

Application/Control Number: 12/072,261

Page 5

Art Unit: 1781

This is a provisional obviousness-type double patenting rejection because the conflicting claims have not in fact been patented.

Similarly claims 1-22 are provisionally rejected on the ground of nonstatutory obviousness-type double patenting as being unpatentable over Claims 1-13 of copending Application No. 12/185315 in view of Prest for the same reasons as provided for the double patenting rejection over copending Application No. 11/990968.

This is a provisional obviousness-type double patenting rejection because the conflicting claims have not in fact been patented.

Similarly claims 1-22 are provisionally rejected on the ground of nonstatutory obviousness-type double patenting as being unpatentable over Claims 1-13 of copending Application No. 11/990970 in view of Prest for the same reasons as provided for the double patenting rejection over copending Application No. 11/990968.

This is a provisional obviousness-type double patenting rejection because the conflicting claims have not in fact been patented.

Similarly claims 1-22 are provisionally rejected on the ground of nonstatutory obviousness-type double patenting as being unpatentable over Claims 1-13 of copending Application No. 12/185260 in view of Prest for the same reasons as provided for the double patenting rejection over copending Application No. 11/990968.

This is a provisional obviousness-type double patenting rejection because the conflicting claims have not in fact been patented.

Claim Objections

Claims 1-22 are objected to because of the following informalities:

Application/Control Number: 12/072,261

Page 6

Art Unit: 1781

In Claims 1-15, the article "A" should be added before "Packaged".

In Claims 1, 3, 7-8, 11, 16, and 18 the parentheses should be removed around the phrase "weight % based on total packaged concentrate" or "weight % based on water content of concentrate."

Article "the" should be inserted before "total packaged or water content of concentrate." Correction is required.

Claim Rejections - 35 USC § 112 (Second paragraph)

The following is a quotation of the second paragraph of 35 U.S.C. 112:

The specification shall conclude with one or more claims particularly pointing out and distinctly claiming the subject matter which the applicant regards as his invention.

Claims 10 and 16-22 are rejected under 35 U.S.C. 112, second paragraph, as being indefinite for failing to particularly point out and distinctly claim the subject matter which applicant regards as the invention.

Claim 10 is indefinite for the use of improper Markush-type language in the recitation of the various elements (i.e. "comprising ... and/or..."). The claims should recite a group of elements using accepted U.S. Patent language:

(a) [open set]: "the ingredient **comprises** A, B, C, **or** D."

(b) [closed set]: "the ingredient is selected from the group **consisting of** A, B, C **and** D."

For the purposes of examination, the terms in the claim will be interpreted as "or".

Claim 16 recites "3-40%(weight % based on water content of concentrate)", however the claim does not state an ingredient for which said proportion is provided, Which renders the claim unclear. For the purposes of examination above proportion will be regardless proportion of salt based on the composition claim 1. However, the applicant is required to make corrections to provide clarification.

Application/Control Number: 12/072,261

Page 7

Art Unit: 1781

Claim 18 recites the limitation "15-30% (weight% based on water content of concentrate) of salt" in line 2. There is insufficient antecedent basis for this limitation in the claim. Claim 16 from which claim 18 depends has no recitation of salt. Correction is required.

Claim Rejections - 35 USC § 103

The following is a quotation of 35 U.S.C. 103(a) which forms the basis for all obviousness rejections set forth in this Office action:

(a) A patent may not be obtained though the invention is not identically disclosed or described as set forth in section 102 of this title, if the differences between the subject matter sought to be patented and the prior art are such that the subject matter as a whole would have been obvious at the time the invention was made to a person having ordinary skill in the art to which said subject matter pertains. Patentability shall not be negated by the manner in which the invention was made.

The factual inquiries set forth in *Graham v. John Deere Co.*, 383 U.S. 1, 148 USPQ 459 (1966), that are applied for establishing a background for determining obviousness under 35 U.S.C. 103(a) are summarized as follows:

1. Determining the scope and contents of the prior art.
2. Ascertaining the differences between the prior art and the claims at issue.
3. Resolving the level of ordinary skill in the pertinent art.
4. Considering objective evidence present in the application indicating obviousness or nonobviousness.

This application currently names joint inventors. In considering patentability of the claims under 35 U.S.C. 103(a), the examiner presumes that the subject matter of the various claims was commonly owned at the time any inventions covered therein were made absent any evidence to the contrary. Applicant is advised of the obligation under 37 CFR 1.56 to point out the inventor and invention dates of each claim that was not commonly owned at the time a later invention was made in order for the examiner to consider the applicability of 35 U.S.C. 103(c) and potential 35 U.S.C. 102(e), (f) or (g) prior art under 35 U.S.C. 103(a).

- (A) Claims **1-11 and 14-20** are rejected under 35 U.S.C. 103(a) as being unpatentable over Morgan et al. (U.S. 2003/0044503), hereinafter Morgan in view of Prest et al. (US 4746528), hereinafter Prest.

Regarding **claim 1**, Morgan teaches a gel-based composition that can be used to enhance the flavor and/or texture of consumable food items (Page 1, Paragraph 1), i.e., a packaged concentrate for preparing a bouillon, broth, soup, sauce, gravy or for use as a seasoning. Morgan further teaches that said composition comprises 15-80 weight % of water based on the total packaged concentrate (Page 2, Paragraph 25). Regarding the amount of salt and taste imparting components as recited in claim 1, Morgan teaches 0.1-60% of flavoring agents such as salt (Page 1, Paragraph 15), or 0.015-48 weight % of salt based on the water content of the concentrate, and 0.1-60 weight % of spices seasonings and flavoring agents, such as, yeast extracts and hydrolyzed meat proteins (Page 1, Paragraph 15 and Page 3, Paragraph 33), i.e., taste-imparting components which include applicant's recited range of 0.5 to 60% by weight of the package concentrate. Morgan teaches gel-based food products and further teaches a product with a consistency of canned jellied cranberry sauce (Page 1, Paragraphs 1 and 13) and various embodiments of sauces including garlic butter, barbeque and cheddar cheese (Page 4, Examples 1-3), i.e., Morgan teaches that the composition or concentrate has the appearance of a gel. Morgan further teaches packaging the concentrate (Page 3, Paragraph 42). Regarding the composition ranges it is noted that in the case where the claimed ranges "overlap or lie inside the ranges disclosed by the prior art" a prima facie case of obviousness exists (In re Wetheim, 541 F2d 257, 191 USPQ 90 (CCPA 1976); In re Woodruff, 919 F2d 1575, 1578, 16 USPQ2d 1934, 1936 (Fed. Cir. 1990)).

Regarding the gelling agent as recited in claims **1, and 7-9**, Morgan teaches 0.3 to 20% of at least one functioning gelling agent (Page 2, Paragraph 25), i.e., 0.045-16 weight % based on the water content of the concentrate, which includes applicant's recited range of 0.8% to 2.5% of a gelling agent of claim 1 and 1-2% as recited in claim 7 and 1.2 to

1.8% as recited in claim 8. Gelling agent as taught by Morgan can be gelling proteins, gelling starches and gums (Page 1, Paragraph 15). Regarding gums or polysaccharide gelling agents, Morgan teaches that "Gums that are gelling agents can also be used". Morgan recommends use of gums having high hot viscosity and non-gelling properties and their respective utilities. Regarding the combination of gums that impart medium to high hot viscosities Morgan teaches "xanthan, guar, locust bean gum and combinations thereof are important in maintaining the stability of suspended particulate flavoring and/or texturing agents." (Page 3, Paragraph 31). Thus, Morgan teaches of combination of xanthan gum with other gums wherein xanthan gum is combined with galactomannan gum like guar gum and locust bean gum in amounts as recited in claim 1. Morgan, however, is silent about inclusion of tara gum, however, tara gum is a galactomannan gum that was well known in the art at the time of the invention for being capable of producing gel. Prest teaches of a gellable compositions for food purposes wherein combination of gums is utilized to achieve better quality gel, due to synergistic effect between certain polysaccharide gums (Column 1, lines 6-10, 36 to 45). For example, Prest teaches that glucomannan gums produce thermo irreversible gels under strongly alkaline conditions, however, in combination with xanthan gum, strong thermo irreversible gels can be produced under acid to neutral conditions (Column 1, lines 58-63). Prest also teaches of three gum combinations that include a gellan gum, xanthan gum and a galactomannan gum, wherein the galactomannan gum is preferably carob gum (i.e., locust bean gum), tara gum or cassia gum to form a gel with xanthan gum (Column 2, lines 18 to 28). Thus, food gels, wherein gelling agent comprises a combination of xanthan gum and a galactomannan gum, such as carob/locust bean gum, tara gum or cassia gum were known at the time of the invention, as taught by Prest. Regarding the proportion of gelling agents in the gel and regarding the relative proportion of xanthan and galactomannan tara gum, Prest teaches "Preferably, the total amount of gums in the gel is from 0.1-5% by weight based on the weight of the aqueous phase" (Column 2, lines 42-44), which includes applicant's recited range for gelling agent for claims 1, 7 and 8. Regarding the ratios of gellan: xanthan gum; galactomannan or galactomannan gum: xanthan; and gellan: galactomannan or

glucomannan gum each lie within the range of from 5:1 to 1:5. When tara gum is used a somewhat higher proportion is desirable and the preferred ratio of gellan: xanthan: tara gum desired is 1:1.5:2 to 3. (Column 2, lines 45- 53). Thus the relative ratio of xanthan : tara gum taught by Prest is 1.5:2 to 3 in other words about 33-40% xanthan and 60 to 67% Tara gum, which overlap relative proportions of xanthan and tara gum, as recited in claims 1 and 9 (Claim 1 requires each gum being present in an amount of 20-80% based on the total amount of xanthan and tara gums, and claim 9 requires each gum being present in an amount of 30-70% based on the total amount of xanthan and tara). Thus, xanthan gum was known to be used with galactomannan gums, such as, locust bean gum to produce medium to high hot viscosity gels, as taught by Morgan (Page paragraph 31), further specific combination of xanthan and tara gum with their combined amount and relative proportions in the recited range of the applicants was known in the art at the time of the invention, as taught by Prest. Furthermore, galactomannan gums, such as tara, cassia and carob (locust bean gum) were used in interchangeably in making gelled food products, (i.e., functional equivalents), as taught by Prest (Column 2, lines 42-60). Therefore, it would have been obvious to one of ordinary skill in the art at the time the invention was made to substitute one art recognized functional equivalent (i.e. a galactomannan based gelling agent, such as tara or cassia gum) for another (i.e. another galactomannan gum locust bean gum) in the gelled food composition as disclosed by Morgan. One of ordinary skill in the art would have been motivated to choose a specific galactomannan gum to combine with xanthan based on desire, cost and availability of gelling agents, i.e., which gelling agents were more easily available and affordable at the time the invention was made.

Regarding **claim 2**, Morgan as applied to claim 1 teaches a packaged concentrate, wherein the concentrate has the rheology of a gel (Page 3, paragraph 42, lines 1-3).

Regarding **claim 3**, Morgan teaches 0.1-60% of flavoring agents, such as, salt (Page 1, Paragraph 15), or 0.015-48 weight % of salt based on the water content of the

Application/Control Number: 12/072,261

Page 11

Art Unit: 1781

concentrate, which falls in applicant's recited range of 15-30% weight % based on water content of concentrate of salt.

Regarding **claims 4-6**, since Morgan as applied to claim 1, teaches the claimed gel composition comprising the claimed amount of each component, therefore, it would be expected that the composition of Morgan would have the rheology of a gel and the other claimed parameters like elastic modulus, viscous modulus in the claimed range because it has been found that a component and its properties are inseparable. Therefore, if the claimed components are present, they would act or re-act in the same manner as claimed by Applicant. Furthermore, it has been found that "The PTO can require an applicant to prove that the prior art products do not necessarily or inherently possess the characteristics of his [or her] claimed product. Whether the rejection is based on inherency' under 35 U.S.C. 102, on prima facie obviousness' under 35 U.S.C. 103, jointly or alternatively, the burden of proof is the same...[footnote omitted]." The burden of proof is similar to that required with respect to product-by-process claims. In re Fitzgerald, 619 F.2d 67, 70, 205 USPQ 594, 596 (CCPA 1980) (quoting In re Best, 562 F.2d 1252, 1255, 195 USPQ 430, 433-34 (CCPA 1977)). MPEP 2112.V.

Regarding **claim 10**, Morgan teaches of taste imparting components (Page 1, paragraph 15), wherein the taste-imparting components comprise sugar, salt, vinegar, fruit juice, vegetable juice, monosodium glutamate, dairy products which include one or more of liquid or dissolvable extracts or concentrates of herbs, fruit or vegetables, or flavors, or yeast extract, or hydrolyzed proteins or herbs, vegetables, fruits, as claimed.

Regarding **claim 11**, Morgan as applied to claim 1, teaches 15-80 weight % of water based on the total packaged concentrate (see Morgan, Page 2, Paragraph 25), which meets the limitation of the claimed amount of moisture present.

Application/Control Number: 12/072,261

Page 12

Art Unit: 1781

Regarding **claim 14**, Morgan as applied to claim 1 teaches that the concentrate comprises 5-40% weight per weight of fat or oil (see Morgan, Page 2, and Paragraph 16), wherein the concentrate includes applicant's recited range of 1-30% oil and/or fat .

Regarding **claim 15**, Morgan as applied to claim 1 teaches that the concentrate may be bagged, canned or frozen for extended shelf life (see Morgan, Page 3, Paragraph 42), wherein a can meets the limitations of a cup or tub with a seal.

Claim 16, recites a process for preparing a packaged concentrate where the concentrate has the same composition as recited in claim 1, which is taught by Morgan, (page 1, paragraph 15). Therefore, the concentrate of claim 16, has been rejected over Morgan for the same reasons as provided for claim 1. Regarding the process of preparing a concentrate, Morgan teaches wherein the ingredients are mixed together and heated to the melting point of the gelling agent to cause activation thereof and further teaches that once the gel structure has been achieved, concentrate may be bagged, canned or frozen for extended shelf life (see Morgan, Page 3, Paragraphs 39 and 42), wherein the canning would comprise filling and sealing of the can. Thus, Morgan teaches the process of making a concentrate as claimed.

Note: The applicant is referred to rejection of claim 16 and dependent claim 18, under 112(second) for the % without an ingredient, which has been interpreted as proportion of salt.

Claim 17, recites the same limitation as recited in claim 2, and is rejected for the same reasons over Morgan as provided above for claim 2.

Claim 18, recites the same limitation as recited in claim 3, and is rejected for the same reasons over Morgan in view of Finnie as provided above for claim 3.

Regarding **claims 19 and 20**, Morgan teaches a step of heating to melting point of gelling agent to cause activation thereof (see Morgan, Page 3, paragraph 39) Morgan also teaches that the processing temperature must be high enough to hydrate functional amount of any starches and/or proteins in the composite formulation (Page 3, paragraph 42). However, the reference is silent as to the specific temperatures to which the product is heated to allow for hydration of starches and melting and activation of gelling agents. Prest teaches of heating to a boiling temperature up to 127 °C (Column 3, lines 30-35), which includes applicant's recited range for temperature as recited in claims 19 and 20. Thus, it was known that heating melts and activates gelling agents (Morgan, paragraph 39) and heating a composition comprising gelling agents, such as, xanthan, tara, carob gum and gellan etc., in applicant's recited temperature range was also known at the time of the invention (Prest column 3, lines 30-35). Therefore, it would have been obvious to one of ordinary skill in the art at the time of the invention to modify Morgan and heat the gelling agent composition within the claimed temperature range as taught by Prest to dissolve the gelling agent in the composition. One of ordinary skill would have been motivated to modify Morgan at least for the purpose of hydrating the gelling agent present in the gellable composition and also to activate the gelling agent to cause gelation or thickening and further to sterilize the composition after packaging (Morgan, page 3, paragraph 39 and Prest Column 3, lines 30-40 and column 4, lines 35-50).

- (B) Claims **12-13 and 21-22** are rejected under 35 U.S.C. 103(a) as being unpatentable over Morgan (U.S. 2003/0044503) and Prest (US 4746528) as applied to claim 1, in view of Kuil et al. (EP 0970620), herein after Kuil.

Morgan has been applied to claims 1-11, 14-20 under 35 U.S.C. 103(a) above.

Morgan as applied to claim 1 above teach a gel-based composition that can be used to enhance the flavor and/or texture of consumable food items (Page 1, Paragraph 1), i.e.,

a packaged concentrate for preparing a bouillon, broth, soup, sauce, gravy or for use as a seasoning and furthermore, since Morgan teaches moisture, salt, flavorings and gelling agents in the claimed amount, it would be expected that the concentrate would comprise the claimed water activity of between 0.5 and 0.87 and 0.7-0.78, as recited in **claims 12 and 13** respectively. Further, it is also noted that soup and sauce concentrates having water activity in the recited range of the applicant were known at the time of the invention, as taught by Kuil (Page 2, Column 2, lines 10-15), where Kuil teaches that the water activity of a soup/sauce concentrate should be less than 0.92 and preferably between 0.7 to 0.9 (Page 3, Column 3, lines 5-12) to make a concentrate that has microbial safety at ambient conditions. Thus, water activity in applicant's recited range was known in soup and sauce concentrates, for enhancing the storage stability of the concentrate under ambient conditions. Therefore, it would have been obvious to one of ordinary skill in the art at the time of the invention to modify Morgan and make a gelled concentrate product that has water activity in the claimed range. One of ordinary skill would have been motivated to modify Morgan at least for the purpose of making the gelled concentrated product that is more stable to microbial activity under ambient conditions (Kuil, Column 3, and lines 5-8).

Regarding **claims 21 and 22**, Morgan as applied to claim 1 teaches a gelled product, including sauce, gels, however Morgan is silent about diluting the packaged concentrate with an aqueous liquid under application of heat, wherein the concentrate is diluted with the aqueous liquid in a ratio of 1:15-1:100. Soup and sauces were known to be available as concentrates at the time of the invention, e.g., canned soups have been well known in the art, some recommend a dilution of 1:1 or 1:2, such as tomato soup, however, some soups and sauces are available in concentrates that need much higher dilution, such as 1 teaspoon of mix can make an eight ounce serving. Kuil teaches of diluting concentrates to make ready-to-eat products, by adding about 4 to 10 parts aqueous liquid (Column 4, lines 23-31). Kuil also teaches of heating and stirring after dilution (Column 5, lines 33-36) and also teaches that actual ratio will depend on the amount of salt in the concentrate, amount of starch or thickener and desired end result

(Column 4, lines 12-30). Thus, diluting concentrates to make soups or sauces was well known in the art at the time of the invention. It was also known that the actual amount of aqueous liquid added to dilute a concentrate would at least depend upon the concentration of the initial product, level of flavor or taste desired in the finished product and the thickness desired in the finished product. Therefore, it would have been obvious to one of ordinary skill in the art at the time of the invention to modify Morgan and dilute a concentrate with an aqueous liquid in a desired amount under application of heat to make a product of desired taste, flavor and consistency (i.e., organoleptic experience desired), for consumption as such or for utilization for other desired culinary purposes.

Conclusion

Any inquiry concerning this communication or earlier communications from the examiner should be directed to JYOTI CHAWLA whose telephone number is (571)272-8212. The examiner can normally be reached on 8:30 am to 5:00 pm.

If attempts to reach the examiner by telephone are unsuccessful, the examiner's supervisor, Keith Hendricks can be reached on (571) 272-1401. The fax phone number for the organization where this application or proceeding is assigned is 571-273-8300.

Information regarding the status of an application may be obtained from the Patent Application Information Retrieval (PAIR) system. Status information for published applications may be obtained from either Private PAIR or Public PAIR. Status information for unpublished applications is available through Private PAIR only. For more information about the PAIR system, see <http://pair-direct.uspto.gov>. Should you have questions on access to the Private PAIR system, contact the Electronic Business Center (EBC) at 866-217-9197 (toll-free). If you would like assistance from a USPTO Customer Service Representative or access to the automated information system, call 800-786-9199 (IN USA OR CANADA) or 571-272-1000.

/Jyoti Chawla/
Examiner, Art Unit 1781